



TC.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
PASTA VE TATLI YAPIMI DALI
(Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------|
| Adayın Adı ve Soyadı: | Sınav Tarihi: | |
| T.C. Kimlik No: | Sınav Süresi: En fazla 4 Saat | |
| Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez: | Sınav Başlangıç Saati: | |
| Ölçme Değerlendirme Yeri: | Revizyon Tarihi: 11/05/2018 | RVN.01 |
| Uygulama Sorusu: Ön hazırlıklarınızı tamamlayarak B bölümünde yer alan uygulama aşamalarından size uygun olan bölümü seçerek bir pastane büfesi hazırlayınız. | Değerlendirme Puanı | Aldığı Puan |
| A. ÖN HAZIRLIK | | |
| Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır. | 2 | |
| Hijyen sanitasyon kurallarına uyar. | 2 | |
| İSG ile ilgili tedbirleri alır. | 1 | |
| Çalışma alanını düzenler. | 1 | |
| Pastane ürünleri hazırlamada kullanılacak mutfak ekipmanlarını ve araçları seçer. | 1 | |
| Pastane ürünleri hazırlamada kullanılacak gereçlerin miktar ayarlarını yapar. | 2 | |
| Sınav konusuna uygun pastane ürünlerinin işlem kartlarını hazırlar. | 1 | |
| TOPLAM | 10 | |
| B. UYGULAMA AŞAMASI | | |
| B.1 Aşağıdaki uygulamalardan oluşan teşhir büfesi hazırlayınız. | | |
| Yöntemine uygun şekilde mayalandırarak hamur hazırlar. | 5 | |
| Mayalı hamurdan tatlı/tuzlu hamur ürünü çeşidini reçetesine göre hazırlar. | 6 | |
| Tatlı/tuzlu kuru pasta, kurabiye, tart, pay vb. türü hamurları; hamur malzemeleri kaynaşmış, dağılmayacak, ancak hamur lastikleşmemiş şekilde hazırlar. | 5 | |
| Tatlı/tuzlu kuru pasta, kurabiye, tart, pay vb. türü hamurdan bir ürün çeşidini reçetesine göre hazırlar. | 6 | |
| Yöntemine uygun şekilde pandispanya hazırlar. | 7 | |
| Temel pastacı kremasını/krem şanti yöntemine ve kıvamına göre hazırlar | 7 | |
| Pandispanyayı, doğru araç-gereç kullanarak pasta düzenlemesine uygun ve dengeli kalınlıkta olacak şekilde katlara ayırır. | 7 | |
| Yaş pastanın iç malzemelerini çeşidine ve reçetesine göre hazırlar | 7 | |
| Pandispanya katları/dilimlerini, pasta kreması/kremşanti ve reçeteye uygun iç malzemesi ile orantılı ve düzgün olarak düzenler | 7 | |
| Yaş pastanın üstünü ve yan çeperini, reçetesine uygun kaplama malzemesi ile düzgün şekilde kaplar | 8 | |
| Yaş pastanın üstünü ve yanlarını, sunum tarifine/usulüne uygun şekilde dekorlar /figürlerle süsler. | 8 | |
| Hazırlanan pastane ürünlerini büfe hazırlama ilkeleri doğrultusunda büfeye yerleştirir. | 7 | |
| TOPLAM | 80 | |
| B.2 Aşağıdaki uygulamalardan oluşan teşhir büfesi hazırlayınız. | | |
| Hamur tatlılarından bir ürün çeşidini reçetesine göre hazırlar. | 10 | |



TC.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
PASTA VE TATLI YAPIMI DALI
(Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| Hamur tatlılarından bir ürün çeşidini yöntemine uygun şekilde pişirir. | 9 | |
| Ele yapışmayacak, yeterince sertleşmiş, gözeneksiz, özlü olacak şekilde, malzemeleri özdeşleştirerek hamuru yoğurur. | 7 | |
| Yoğurduğu hamuru, merdane veya oklava ile açtıktan sonra usulüne uygun incelikte yufka açar | 7 | |
| Yufkalarını, yağ ve iç malzemesini reçetesine uygun şekilde kullanarak tepsiye döşer. | 7 | |
| Döşediği tepsideki yufka katlarını usulüne ve çeşidine uygun şekilde ve her dilim eşit ve düzgün olacak şekilde keserek dilimleri oluşturur. | 7 | |
| Dilimlenmiş tepsiye reçetesine uygun oranda ve şekilde yağ verir. | 7 | |
| Tepsiyi uygun ısıdaki fırına koyarak, usulüne göre pişirir | 7 | |
| Tatlı şurubunu uygun kıvam ve ısıda hazırlar | 7 | |
| Pişen ürüne reçetesine uygun ısıdaki şurubunu vererek, şurubu yedirir | 7 | |
| Hazırlanan pastane ürünlerini büfe hazırlama ilkeleri doğrultusunda büfeye yerleştirir. | 5 | |
| TOPLAM | 80 | |
| B.3 Aşağıdaki uygulamalardan oluşan teşhir büfesi hazırlayınız. | | |
| Hamur tatlılarından bir ürün çeşidini reçetesine göre hazırlar. | 12 | |
| Hamur tatlılarından bir ürün çeşidini yöntemine uygun şekilde pişirir. | 12 | |
| Tel kadayıftan yapılan bir ürün çeşidini reçetesine göre işler. | 12 | |
| Tel kadayıftan yapılan bir ürün çeşidine uygun iç malzemesi hazırlar. | 12 | |
| Tatlı şurubunu uygun kıvam ve ısıda hazırlar | 12 | |
| Pişen ürüne reçetesine uygun ısıdaki şurubunu vererek, şurubu yedirir | 12 | |
| Hazırlanan pastane ürünlerini büfe hazırlama ilkeleri doğrultusunda büfeye yerleştirir. | 8 | |
| TOPLAM | 80 | |
| C. UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER | | |
| Hazırlanan yiyeceklerden şahit numune alır. | 2 | |
| Hazırlamada ve sunumda kullanılan alet ve ekipmanların temizlik ve bakımını yapar. | 2 | |
| Çalışma alanının ve tezgâhların temizlik ve düzenini sağlar. | 2 | |
| Çöpleri ve atık yağları geri dönüşüm kuralları doğrultusunda ayırır. | 2 | |
| Sınavı verilen sürede tamamlar. | 2 | |
| TOPLAM | 10 | |
| GENEL TOPLAM | 100 | |
| Notlar / Görüşler: | | |
| Sınav Yapıcının Adı Soyadı İmza: | | |

• Bu Form her bir sınav değerlendiricisi tarafından ayrı ayrı doldurulur. Verilen puanlar Sınav Sonuç Tutanağına yazılarak ortalaması alınır.



TC.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
PASTA VE TATLI YAPIMI DALI
(Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

- Sınav sırasında adayın kendisine, çevresine ve işe zarar verebileceği durumların oluşması halinde değerlendiriciler tarafından gerekli uyarılar yapılarak önlem alınması sağlanır. Bu durumda değerlendiriciler, adayın sınava devam ettirilip ettirilmeyeceğine karar verir.
- Aday B.1, B.2 bölümlerinden bir tanesinden sınava alınacaktır.

*****Açıklamalar: Bekleme aşaması gerektiren ürünlerde, zaman kaybını önlemek için, yapılması gereken diğer aşamalar daha önce hazırlanmış bir ürün üzerinden yürütülür.

| İSG EKİPMANLARI | |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR (Aday tarafından karşılanacaktır.) | |
| Uzun kollu iş elbisesi(Aşçı ceketi) | |
| Pantolon | |
| Önlük | |
| Kep/Bone | |
| İş Ayakkabısı/Terlik | |
| Maske | |
| Eldiven | |
| MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ | |
| 1- | Doğrama Tahtası Yeşil, Kırmızı, Sarı, |
| 2- | Kesme Bloğu İstif Rafı |
| 3- | Oklava |
| 4- | Fındık Ceviz Kıracağı |
| 5- | Dekor Takımı |
| 6- | Merdane |
| 7- | Spatula çeşitleri |
| 8- | Pasta bıçağı |
| 9- | Pasta sıvama paleti |
| 10- | Pandispanya testeresi |
| 11- | Elek |
| 12- | Çikolata-Jöle hunisi |
| 13- | Hamur Kalıbı |
| 14- | Pasta Süsleme Aracı |
| 15- | Huni |
| 16- | Hamur Karıştırıcı |
| 17- | Güveç Kapları |
| 18- | Cam Pişirme Tepsisi |
| 19- | Sanayi tipi Bulaşık Makinesi |
| 20- | Çamaşır Makinesi |
| 21- | Depo tipi buzdolabı/Soğutucu |
| 22- | Depo tipi derin dondurucu |
| 23- | Dörtlü ocak |
| 24- | Ara Tezgah |
| 25- | Konveksiyonel Fırın |
| 26- | Isıtmalı Taş Tabanlı Fırın |
| 27- | Mikrodalga Fırın |
| 28- | Endüstriyel Havalandırma /Davlumbaz |
| 29- | Mutfak Davlumbazı |
| 30- | Şofben |
| 31- | Elektrikli su ısıtıcısı |
| 32- | Elektrikli Izgara |
| 33- | Izgara Slamander |



TC.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
PASTA VE TATLI YAPIMI DALI
(Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

| |
|------------------------------------------------|
| 34- Fritöz |
| 35- Sanayi Tipi Küçük Mikser |
| 36- El Mikseri |
| 37- Parçalayıcı (Blender) |
| 38- Mutfak Robotu |
| 39- Meyve Sıkacağı |
| 40- Yumurta Fırçası |
| 41- Pizza Küreği |
| 42- Ölçme araçları |
| 43- Hamur Kazıyıcı |
| 44- Şeker, Şerbet, şurup termometresi |
| 45- Elektronik Terazı |
| 46- Evely tezgah |
| 47- El Yıkama Evyesi |
| 48- Hamur Kesme Ruleti |
| 49- Çalışma Tezgahı |
| 50- Duvar Dolabı |
| 51- Baharat Dolabı |
| 52- Bıçak Steril Dolabı |
| 53- Malzeme Alet dolabı |
| 54- Un Şeker Taşıma Arabası |
| 55- Yemek Masası |
| 56- Yemek Sandalyesi |
| 57- Tencere (Helvane ve siliindirık) |
| 58- Sığ Tencere |
| 59- Silistre |
| 60- Şaşula |
| 61- Çikolata Firkete Takımı |
| 62- Pataşu Sopası |
| 63- Pudra Şekerliğı |
| 64- Krem Karamel Kalıbı |
| 65- Şambaba Kalıbı |
| 66- Tulumba Tatlısı Kalıbı |
| 67- Kaçerola |
| 68- Adisababa Kalıbı |
| 69- Savaren Kalıbı |
| 70- Tartölet Kalıbı |
| 71- Çeşitli Ebatlarda Standart Gastronom Küvet |
| 72- Standart Süzgeçli Gastronom Küvet |
| 73- Mayonez Tenceresi |
| 74- Yer Gider Izgarası |
| 75- Çöp Kovası |
| 76- Atık Kabı |
| 77- Rende |
| 78- Havan ve Eli |
| 79- Tart Kalıbı |
| 80- Petibör Kalıbı |
| 81- Meyve ve Sebze bıçağı |
| 82- Şef Bıçağı |
| 83- Soyacak |
| 84- Mekik Kalıbı |



TC.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
PASTA VE TATLI YAPIMI DALI
(Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

| 85- Donut Kalıbı | |
|--------------------------------------------------------------------|--|
| 86- Turta Çemberi ve tablası | |
| 87- Parfe Kalıbı | |
| 88- Volovan Kalıbı | |
| 89- Kurabiye Kalıpları | |
| 90- Bisküvi Kalıpları | |
| 91- Modelleme Set | |
| 92- Duy Takımı | |
| 93- Krema Torbası | |
| 94- Glosa Teli | |
| 95- Harf ve Sayı kobatı | |
| 96- Tarama Paleti | |
| 97- Spatül | |
| 98- Pasta Ayağı | |
| 99- Silikon Mat/Silpat | |
| 100- Künefe tabağı | |
| 101- Ahşap Pizza Tabağı | |
| 102- Fırın Eldiveni | |
| 103- Baklava Tepsisi | |
| 104- Kek veya asta kalıbı | |
| 105- Krem Karamel Kalıbı | |
| 106- Endüstriyel Fırın Tavası | |
| 107- Pizza Tepsisi | |
| 108- Muffin Kalıbı | |
| 109- Servis Tepsileri | |
| 110- Çırpma Teli | |
| 111- Tatlı Hazırlamada Kullanılan Çeşitli Kalıplar | |
| 112- Masa Örtüsü | |
| SINAV SARF MALZEME LİSTESİ | |
| ADET | |
| 1- Hazırlanacak mayalı hamur için gerekli malzemeler | |
| 2- Hazırlanacak kurupasta,tart,pay için gerekli malzemeler | |
| 3- Hazırlanacak özleştirerek yapılan hamur için gerekli malzemeler | |
| 4- Hazırlanacak yaş pasta için gerekli malzemeler | |
| 5- Hazırlanacak baklava çeşidi için gerekli malzemeler | |
| 6- Hazırlanacak Tel kadayıf ürünü için gerekli malzemeler | |

- Sarf malzemeler ve miktarı bir aday için beceri sınav komisyonunca belirlenecektir.
- Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.